# Рецепты самогона

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

# Автор неизвестен
# Рецепты самогона

САМОГОН

РАЗДЕЛ 1

КАК И ЧЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Закваска - это уже спиртосодержащее вещество. Есть любители употреблять ее и в непереработанном виде. Раньше, при визите участкового многие прибегали к такой уловке: мол, пью непереработанную. И нельзя было привлечь за самогоноварение. Сейчас, кажется, необходимость в такой уловке отпадает. И "любителей" такого напитка поубавится - он очень противный на вкус.

И еще способы безаппаратного приготовления.

ВЫРУЧАЕТ МОРОЗ

Из готовой закваски самогон (хотя можно ли его так назвать) готовят путем замораживания. В холодильнике, на улице. Чем сильнее хорлод, тем крепче напиток. Закваску ставят прямо в трехлитровой банке. Чтобы в квартире не было запаха на горлышко натягивают воздушный шарик или хирургическую перчатку.

Способ широкого распространения не получил, так как жидкость получается с большим количеством примесей.

А ЕСЛИ ИЗ ПИВА

Этот напиток тоже не самогон. Но если взять три литра пива, добавить килограмм сахара и 100 г дрожжей, дать перебродить приблизительно неделю, потом процедить - получится нечто с неплохими градусами и вкусом.

* * *

В 4 литра охлажденной кипяченной воды добавить 2 кг сахара, 250 г водки и пол-литра пива. Стоит 12 дней. Выход - 5 л продукта без перегонки.

ИЗ ШИПОВНИКА

На 7,5 л охлажденной кипяченной воды добавить 5 стаканов шиповника, 100 г дрожжей, 4 кг сахара. Когда перебродит и отстоится (через 3 месяца) получается чистая водка. Аккуратно слить с помощью шланга.

РАЗДЕЛ 2

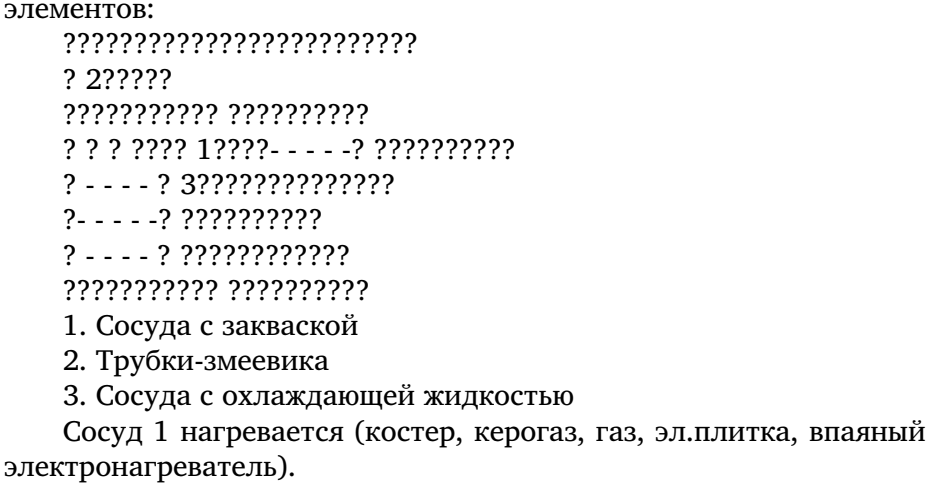
АППАРАТЫ

Для перегонки употребляется неисчислимое количество приспособлений. В глухих селах до сих пор используются громоздкие, можно сказать, стационарные агрегаты.

Устанавливаются они в лесу (болоте) и пользуется ими согласно очередности все село (улица).

В квартирных условиях используются т.н. чугунки. В последние годы антиалкогольная кампания подтолкнула к этой теме интерес инженеров. Появились сверхкомпактные аппараты, работающие на электричестве.

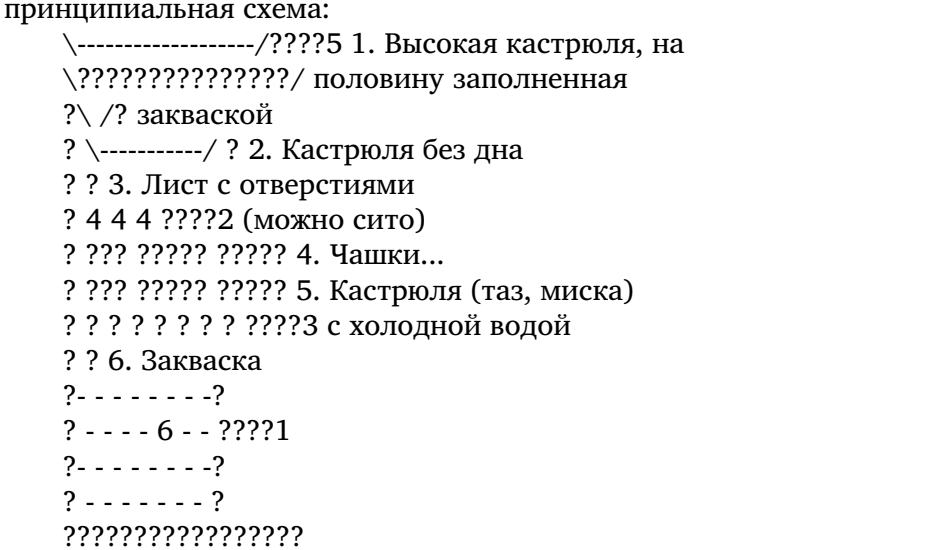
В конечном итоге схема их одинакова и состоит из 3-х элементов:




Сосуд 1 нагревается (костер, керогаз, газ, эл.плитка, впаяный электронагреватель).

Спиртосодержащий пар проходит по трубке 2, конденсируется при соприкосновении последней с холодной водой в сосуде 3 и уже в виде жидкости вытекает в подставленную банку (бутылку).

Самый простой вариант обходится без трубки. Его принципиальная схема:


1. Высокая кастрюля, на половину заполненная закваской
2. Кастрюля без дна
3. Лист с отверстиями (можно сито)
4. Чашки...
5. Кастрюля (таз, миска) с холодной водой
6. Закваска

При нагревании спиртосодержащий пар поднимается вверх через отверстия, конденсируется на дне таза и скапывает в чашки.

И второй вариант еще проще:

На огне стоит кастрюля с закваской. Прямо в закваске плавает тарелка. Сверху, как и в предыдущем варианте таз с холодной водой.

Рисунок "Чугунка" пропущен ввиду сложности отображения в текстовом режиме (прим. мое).

Наибольшее распространение получили аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметичная крышка со штуцерами для трубок.

Мы некомпетентны утверждать, чем руководствовался законодатель, легализуя самогоноварение. Но, наверное, соображение, что не вынужденные прятаться люди будут изготовлять более качественный продукт сыграло не последнюю роль.

На приведенных выше простых аппаратах высокого качества добиться трудно. Несравним по качеству продукт из "ЗАВОДКА".

??????????????

??????????? ?

? ? 10???? _?_ ? ?

? ? ? /___\ ? ????11

4???? ? 5 7 ? \--?--/ ? ?

? ? ? ? ??????????? ? 12

? ? ? ??????? ??????? ????9 ? ? ?????????????? ???????????? ???????? ?????????????? ?- -|- - -|- -? ?? ? ? ? ? ???????? ? 3 | - - | 3 ? ??- - - - -? ? 8 ? ?????????????? ?- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ???????? ?????????????? ? - | - - | - ? ??- - - - -? ?????????????? ?- -|- - -|- -? ?? - - - - ????6 ?????????????? ? 3 | - - | 3 ? ??- - - - -? ?????????????? ??- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ?????????????? ?????????????? ???????????? ?????????????? ? ? ?????????????? ? 2 ? ? ????? ? ? ? ?????????????? ? ? ? ??????? ?????1 ? ? ? ? ? ? ?????? ? ??????? ? ??????????????

1. Куб. Состоит из:

2. Топки

3. Емкости для воды

4. Трубы

5. Трубка. По неи водяной пар поступает на дно бражника, нагревает закваску (как бы варит ее) и при этом обогащается спиртом.

6. Бражник - деревянная бочка ведра на 2 с герметичной крышкой (стягивается болтами). В крышке 2 отверстия - для подводящей (к бражнику) и отводящей (к сухопарнику) трубок.

7. Отводная трубка. Ведет к сухопарнику.

8. Сухопарник. Конструкция аналогична бражнику. Спиртосодержащий пар по трубке 7 поступает в сухопарник. Здесь

происходит частичная конденсация и на дно оседает часть сивушных масел.

9. Трубка к фильтру.

10. Фильтр. Состоит из двух медных тарелоок (наиболее употребляется музыкальный инструмент с аналогичным названием), спаянных между собой, с подводящей и отводящей трубками. На стенках тарелок также оседают сивушные масла и скапывают на дно сухопарника.

11. Трубка-змеевик. По ней очищенный спиртосодержащий пар попадает в холодильник (12), где конденсируется при соприкосновении с холодной водой.

Значительно повышается качество, если вместо трубки (5) поставить змеевик и дополнительно его нагревать (к примеру газовой горелкой), перекаливая пар.

Технические нюансы: не перегревать закваску - может взорваться емкость или жидкость выгонит через трубку в самогон. Чем холоднее вода тем лучше происходит процесс конденсации. При возможности используют проточную воду. Никогда не помешает дополнительный фильтр. Самый простой вариант - трехлитровая банка с закатанной крышкой. В ней отверстия для подводящей и отводящей трубок. Если закваска перегреется, выплевывается в банку, не попадая в самогон.

Сырьем для изготовления самогона могут быть любые сахаристые и крахмалистые вещества. Самый большой выход продукта из сахара. Дефицит последнего вызвал массовое применение в качестве исходного сырья конфет, сиропов, печенья, варенья (например испорченного), разных фруктов, томатной пасты, гороха, риса, зерна злаковых, печеного хлеба...

Неотъемлемый компонент закваски - дрожжи. В основном употребляют пищевые. При их отсутствии в дело идут дрожжесодержащие комбикорма.

Если нету дрожжей, выручает хмель. Спелые шишечки хмеля заливают водой, варят, отвар добавляют в закваску.

Используют также томатную пасту. Толчок для начала брожения может дать и обыкновенный горох.

Брожение должно проходить в тепле. Лучшая температура 50-60 гр. В селах преимущественно закваска бродит на печке.

РАЗДЕЛ 3

РЕЦЕПТЫ

Наиболее качественный самогон - т.н. хлебный. Раньше он был очень популярен на Украине. Крепкий, с мягким вкусом и легким похмельем. Потом с применением сахара и переходом на примитивные аппараты начал забываться.

Ныне наблюдается возврат к изготовлению такого самогона.

ХЛЕБНЫЙ

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить. Для этого размочить в теплой воде, расстелить тонким (до 2 см) слоем. Следить, чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть на муку. Вскипятить воду и в еще кипящую постоянно помещивая добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя.

Укрыть и дать выстояться часов 10 - 12.

Разлить по мискам и остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. На 12 ведер закваски - полкило. Бродит 5-6 дней. Перегонять на паровом аппарате. Из всех видов самогона самый лучший.

Если нет дрожжей, добавить килограм сухого гороха. Процесс брожения увеличится до 10 дней.

ХЛЕБНЫЙ С КАРТОШКОЙ

Сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку, истолочь с той водой, что осталась при варке. Выложить в балию. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Опять сверху присыпать остатками муки и оставить на ночь.

Через 10-12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить полкило дрожжей. Пусть бродит 5-6 дней.

На 2 ведра солода 4-5 ведер картошки.

ХЛЕБНЫЙ НА ХМЕЛЮ

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, переодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Надо еще заварить хмель. Потом необходимо приготовить т.н. затер в брагу, которая осталась с прошлого раза (1.5-2 л) добавить свареный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается - пшеница или рожь, картошка и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место. Стоит до тех пор, покуда не перестанет бродить и шуметь.

На одно ведро зерна 2 чугуна картошки вареной (2 ведра). Выход - 2 литра хлебного самогона.

ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ХЛЕБОМ

Все так же, как и в предыдущем рецепте, но вместо картофеля - размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб.

На 2 ведра солода 15-20 буханок хлеба.

ЕЩЕ СПОСОБ ХЛЕБНОГО

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 литрах воды 10-12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 гр дрожжей.

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугун картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом. Брожение в теплом месте неделю.

И ЕЩЕ

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место.

На 10 кг пшеницы 30 литров воды и 0.5 кг дрожжей.

* * *

Два последних способа технологически более просты, но лучший продукт получается при использовании предыдущих рецептов.

САХАРНЫЙ

6 кг сахара развести в 30 л теплой воды и добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни, или же сухой укроп. Через 6-7 дней закваска готова.

Выход 6 л.

Распространено мнение, что из килограмма сахара получается литр водки. При использовании парового аппарата "Заводка" 10 л хорошего продукта получается из 7 кг сахара. То есть не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он "перегорает" и уходит в отходы.

СВЕКОЛЬНЫЙ

Натереть на терку сахарную свеклу, отварить в печи, отдавить. На 30 л сока свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5-6 дней она будет готова. Сахара добавлять не надо.

Выход - 5 л.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Натереть и испечь сахарную свеклу - 10-15-литровый чугун. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5-6 кг сахара и 10 л воды температурой 24-25 гр. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей брать 500 г. Накрыть смесь. Поставить в теплое место. Пусть играет 3-4 дня. Перемешать.

Готовность определяется временем, когда свекла опустится на дно посуды и сверху образуется корка.

ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять шесть литров испорченного варенья, развести его 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей. Чтобы иметь больший выход самогона надо добавить еще 3 кг сахара.

Закваску поставить на 3-5 дней в теплое место. Выход 6л, а с добавлением сахара - 9л.

ИЗ ПАТОКИ

Патока - отходы производства сахара из свеклы. На одно ведро патоки добавить 200-250 г дрожжей и 25 л воды. Поставить в теплое место на неделю.

Выход 6-7 л.

Очень желательно полученное еще раз перегнать, т.к. за раз самогон получается с плохим запахом.

ИЗ СОКА ЯБЛОК

Перетереть и измельчить яблоки, сок выдавить. На 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Стоит в теплом месте и через неделю готово. Выход 6-7 л.

ИЗ СИРОПА (ЛЮБОГО)

6 л сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю готово. Выход 7 л самогона.

ИЗ ДИКИХ ГРУШ

Собрать дички, ссыпать их в деревянную бадью или бочку до половины емкости. Пусть там гниют. Потом помять их деревянным мялом и пусть стоят 2-3 недели. Ничего абсолютно не добавлять. Выход - 3 л.

ИЗ СЛИВ

Три ведра слив помять и поставить бродить 2 недели. Воды не добавлять.

Выход 3 литра. Если добавить сахар, выход, естественно, будет больше.

ИЗ ГРУШ

В 5 литров воды добавить 5 ведер испорченных садовых груш (вареных), 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплое место на неделю.

Выход - 8 л самогона.

ИЗ КРАХМАЛА

На два ведра воды добавить 10 кг крахмала и заварить как кисель. Потом добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара.

Выстойка 3-5 дней. Выход - 11 литров водки.

ИЗ КОНФЕТ

5 кг конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Выстойка 4-5 дней. Выход - 5 литров.

ИЗ ХАЛВЫ

10 кг халвы развести в 15-20 л теплой воды. Выстойка 8 дней. Выход - 10 л самогона, но при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его убрать, можно добавить в водку веточку мяты.

ИЗ СУШКИ

2 кг сухих яблок или груш заварить в ведре воды. Добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Все это плотно закрыть, оставив

небольшое отверстие. Неделю пусть стоит в теплом месте. В эту закваску перед производством добавить пучок чебреца сухого.

Выход 3,5 л самогона.

ИЗ ВИНОГРАДА

Сок выдавить на вино, а на ведро того, что осталось добавить 100 г дрожжей и 5 кг сахара. Развести в 30 л воды.

Выстойка 1 неделя. Выход - 7 л водки очень светлой.

КОМБИНИРОВАННЫЙ

20 стаканов пшеницы, 3 л воды, 1 кг сахара. Смешать. Пусть 5 дней стоит в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 л воды. Бродит 7-8 дней. Брага на вкус должна быть горькой. Процедить.

Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара и 8 л теплой воды, выстоять 8-10 дней, снова можно получить 12-15 л самогона.

ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, САХАРА И ПИВА

На 30 л воды - одна банка томатной пасты, одна бутылка пива, 10 кг сахара. Размешать, дать выиграться в теплом месте, перегнать. Выход 7-8 л.

БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого - две), дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30-40 минут) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить и смолоть.

В основной продукт (свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д.) добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать выиграться в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки - 3 кг солода и полведра (5-6 л) основного продукта.

Выход - 3 л.

"МЕДОВУХА"

4 банки (700 граммовых) меда, 1 банка (3-х литровая) сиропа, 27 литров воды, 300 г дрожжей. Стоит в теплом месте неделю. Выход 7 л.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

На 1 кг гороха надо 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Добавить 1 л парного молока. Стоит сутки. Выход 5 л водки.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

(2-й способ)

5 кг сахара, 25 л кипяченной воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба.

Все смешать. Перебраживает за 24 часа.

...И ЗА 2 ЧАСА

10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 3-4 ведра воды влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Дать отстояться, и можно перегонять.

РАЗДЕЛ 3

СПОСОБЫ ОЧИСТКИ

Наихудшее в самогоне - сивушные масла. Что они есть каждый может убедиться сам: достаточно зажечь самогон в ложке (если не горит - это плохой продукт). После сгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

Как от них избавиться. Первое: соблюдение технологии выработки - не перебавлять температуру, постоянно менять воду-охладитель.

Уже готовый самогон очищают с помощью марганцовки. На 3-литровую банку бросают 2-3 грамма порошка марганцовки. Ждать пока выпадет осадок. Самогон аккуратно слить.

Для этой цели используют бытовые фильтры для воды типа "Родничок". Если нет, можно процедить самогон через сосуд с древесным углем.

Его неплохой заменитель можно получить в домашних условиях. Разожгите березовый костер. Когда дрова перегорят, но жар еще очень сильный, наполните им глиняный горшок и сдуйте золу. Горшок плотно закройте крышкой. Ждите пока угли потухнут. Выньте их из горшка, остудите, истолчите не очень мелко. Можно использовать как фильтр, а можно бросить (из рассчета 50 г на литр) в самогон. Пусть стоит недели 3. Сосуд каждый день встряхивать.

Профильтруйте.

Не поленитесь сделать это и убедитесь - улучшается вкус, уменьшается количество примесей.

...И УЛУЧШЕНИЯ

Итак, у вас уже есть изготовленный и очищенный продукт. Он уже готов к употреблению.

А есть еще масса способов улучшения продукта, устранения специфического запаха, улучшения вкусовых качеств. Вот некоторые из них.

"КОНЬЯК"

На 3 л крепкого самогона добавить по одной столовой ложке сахара и хорошего чая, 3 лавровых листика, 5 горошин черного перца, 3-5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, нескольео лимонных или апельсиновых корок.

Выстойка 10 дней.

ВТОРОЙ СПОСОБ

На ту же дозу - 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 6 - горького, 3 столовых ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, одну - корицы, 2 - чая, 6 гвоздичек. Все это связать в марлю и опустить в банку.

ТРЕТИЙ СПОСОБ

На ту же дозу - 3 чайных ложки сахара, столько же растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 штук гвоздики, 8 перчинок.

СТАРКА

В 0,5 л капают 5 капель аммониака (аммонийная соль, используется в медицине и ветиринарии), хорошо всколачивают.

НА ПОЛЫНИ

Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, кидают в водку, на четверть емкости. Употреблять через неделю-две.

КАНТАБАС

Берут почки смородины, насыпают половину бутыля и наливают дополна водкой. Бутыль накрывают чистым полотном, шесть недель выстаивают на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают по бутылям. Чем больше хранить кантабас, тем он вкуснее.

СЛИВОВИЦА

Насыпать переспелой, уже морщинистой венгерки почти полный бутыль. Залить водкой. Оставить на 6 недель. Водку слить, запечатать.

Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через 3 недели слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить, закорковать. Пить через полгода.

ВИШНЕВКА

Также, как и в предыдущем рецепте. Использовать спелые и переспелые вишни.

* * *

В принципе такую водку можно получить из любых фруктов.

ЖЕНЩИНАМ

Хоть у нас и равноправие, обычно женщины предпочитают напитки более слабые, сладкие и мягкие, чем классический самогон. Для них несколько рецептов.

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ

Землянику (клубнику) перетирают с сахаром, добавляют водку.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СПОТЫКАЧ

Насыпают пол-бутылки качественной земляники. Сахар варят как на карамель, перетирают на пудру. Засыпают им сверху

землянику. Заливают водкой дополна. Выстаивают 2 месяца на солнце. Постоянно взбалтывать.

Слить, процедить. Можно употреблять, можно еще разбавить водкой.

МАЛИНОВКА

В бутыль насыпать 3/4 спелой малины. Залить водкой и оставить на двое суток в тени. Слить, выбросить малину, насыпать пол-бутылки свежей и опять залить той же водкой на двое суток.

Слить, процедить. Развести сахарный сироп и добавить по вкусу.

ЛИКЕРЫ

МОЛОЧНЫЙ

500 г жирного молока или сливок вскипятить, остудить помешивая.

Стакан сахара, 6-7 яичных желтков, на кончике ножа ванилин взбить на гоголь-моголь. Помешивая влить в молоко 300 г водки (если очень крепкая, разбавить до 45-50 гр) и медленно помешивая влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Закипятить 1 стакан молока, растворить в нем 1 стакан сахара, остудить.

Взбить 6 яичных желтков и добавить в молоко. Затем медленно влить 1 стакан водки со спиртом. Хорошо размешать, вылив жидкость в трехлитровую банку. Взбить и добавить ваниль. Настоять 10 дней.

ВИНОГРАДНЫЙ

На литр водки добавляем литр виноградного сока, килограмм сахара, столовую ложку чая, 5 лавровых листьев, пять зерен черного перца, половину чайной ложки ванилина.

Настаивать 5-6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

КОФЕЙНЫЙ

Сварить 100 г очень крепкого (гораздо крепче чем для питья) черного кофе. Вылить без гущи в 200 г сахара, растопить все это на водяной бане. Залить литром водки, профильтровать.

РОЗОВЫЙ

Наполните бутыль лепестками роз. Залейте водкой, настаивайте на солнце 3 дня. Водку слейте, лепестки замените свежими и залейте той же самой водкой. Повторите еще раз.

Потом разбавьте полученную розовую водку сахарным сиропом по вкусу.

МАЛИНОВЫЙ

Из свежей спелой малины получите малиновый сок. Смешайте с сахаром в пропорции 1:1. Закипятите 3 раза, каждый раз снимая накипь. Добавьте водку по вкусу. Процедите, разлейте в бутылки, закупорьте.

ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ

В грядку, где растут огурцы, положите бутылку или банку так, чтобы внутри той посудины дальше рос огурец. Для этого завязь надо просто аккуратно пропихнуть внутрь бутылки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Привкус водки будет - свежего огурца.

ВОДКА МАЛОСОЛЬНАЯ

Делается все также, как описано выше, но огурец заливается хорошим крепким самогоном. Вкус водки - малосольного огурца.

ЦВЕТНАЯ

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела:

- синий цвет - настаивать на васильках;
- зеленый - на мяте;
- красный - на чернике;
- фиолетовый - на семенах подсолнечника;
- желтый - на шафране.

БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Предыдущие рецепты улучшения водки подбирались нами по принципу простоты. В этом разделе - рецептура предыдущих времен, когда жизнь не была такой торопливой. Наши предки разработали целую науку. Сделать такую водку не так просто, но зато, поверьте, затраченные усилия окупяться сторицей.

И еще, не ругайтесь, увидя в рецептуре дефицитные компоненты. Фантазируйте, импровизируйте. Может получится что-то новое, с чем вы войдете в историю. А потом, будем надеяться, что со временем все же заживем лучше.

ВАРЕНУХА

Сушку груш, яблок, вишен, слив, инжира и рожки помыть, залить в горшке водкой, добавить меда по вкусу, перца-стручков. Горшок накрыть куском хлеба, обмазать пресным тестом. Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить горячей. Овощи можно есть.

МОСКОВСКАЯ

40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая вода, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавлять совсем немного.

СПОТЫКАЧ

По 4 г циномона, гвоздики, шафрана, 8 - мускатного ореха, 16 г ванили. 2 недели, взбалтывая, настоять на литре водки. Процедить. Закипятить с 200 г сахара. Процедить.

ЕРОФЕИЧ

35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых угольях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливая гущу, но, в приципе, гущу можно использовать еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепло на месяц.

ЗАПЕКАНКА

По 16 г имбиря, пряного перца, циномона, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры на ведро водки. Все варится в запечатанном горшке 12 часов. Остудите. Разлейте по бутылкам.

2-Й СПОСОБ

4 л водки в толстостенной бутыли настоять на лимонных корках. Положите туда 50 г циномона, 16 - бодяна, по 20 - кардамона и мускатного цветка, 2 мускатных ореха - все истолченным. Всю бутыль толсто обмазать ржаным тестом и поставить на ночь в протопленную печь. Так 4 ночи подряд. Разлить по бутылкам, добавить сахар.

МИНДАЛЬНАЯ

Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов, 4 вина) и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов и опять перегоните.

ПАЛЕНКА

Горшок наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой. Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в 3-х местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар: на кило ягод полокило сахара, закипятить. Разлить по бутылкам, закорковать.

ТМИННАЯ

350-400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, налейте ее в водку по вкусу - и напиток готов.

МОКРУХА

Литр водки настоять на корках 2-х апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит 2 недели в тени. Добавить стакан вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

ЗАПЕКАНКА

В самую простую водку положите от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять несколькл часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмиите бутыль из как можно более толстого стекла, мускатный орех, предварительно мелко растолченный. Бутыль закупорте и обмажте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыль на ночь. Утром выньте и поставьте в комнате. Так поступайте 4 дня подряд.Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутыль надо по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте, можно слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

ПЕННАЯ

Литр водки настоять 2 недели на пригоршне ягод можжевельника. Далее 5 дней - на корках 2-х лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. 2 недели пусть стоит на солнце. Процедить, разлить, хранить в холоде. Пить через полгода.

ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ

Возьмите около килограмма спелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и растолките деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10-12 л свежего хлебного кваса и положите 50-70 г дрожжей. Оставьте квас в комнате бродить при температуре примерно 16 гр. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газов, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

АЙВОВКА

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На восемь стаканов этого сока столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г ванильного. Слить в бутыль, настаивать

неделю, профильтровать.

АПЕЛЬСИНОВАЯ

Сварить сироп из сахара-рафинада и литра воды. Смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыль. Бросить корки с 4-5 апельсинов. Поставить в тень на 3-4 дня. Профильтровать, разлить по бутылкам.

ВИШНЕВАЯ

Бутыль наполнить на 3/4 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на полтора месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закорковать. Пить через год.

ИЗ КРЫЖОВНИКА

Литром водки и литром кипяченной воды в бутыли залить крыжовник. Держать, помешивая, на солнце две недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце. Далее - в холодильник (лед) на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки. Закорковать. Хранить в холоде. Пить через 3 недели.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПОП РОИЗВОДСТВУ САМОГОНА

* Чтобы узнать, готова ли брага, надо зажечь спичку у той емкости, в которой находится брага. Если спичка тухнет, значит закваска НЕ готова, если же горит, можно начинать.

* Есть и другой способ - надо просто попробовать ее на язык. Если сладковата - пусть еще постоит. Если горькая - готова.

* Бывает, что во время производства в емкость с водкой бежит закваска. Чтобы этого не было, надо в закваску добавить пол-литра свежего молока или 2 ложки сливочного масла.

* В закваску для запаха и приятного цвета водки перед производством можно бросить корень колгана. Тогда цвет водки будет светло коричневым, а она приятная на вкус. Можно добавлять перец красный спелый, траву зубровки, веточку сухой мяты.

* Крепость любого самогона зависит от качества дрожжей и теплового режима выстойки закваски.

* Отходы - брагу - никогда не выливайте. В нее нужно добавить необходимые компоненты для нового задела. Качество такой водки всегда лучше.

* Заделывать закваску, чтобы водка была хорошей, нужно всегда по старику (по лунному календарю), а производить самогон - в любые дни, но не на новом месяце и не на гнилой квартире (опять же по лунному календарю).

* Закваску лучше всего заделывать в деревянных или эмалированных емкостях.

РАЗДЕЛ 4

АРОМАТИЗИРОВАНИЕ НАСТАИВАНИЕМ

Помните заводские марки водки "Зубровка", "Зверобой" и т.д. Подобное и многое другое можно сделать и в домашних условиях, используя травы, ягоды и фрукты.

Многие ароматизированные водки приобретают лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать многие лечебные травы, почти все ягоды и фрукты.

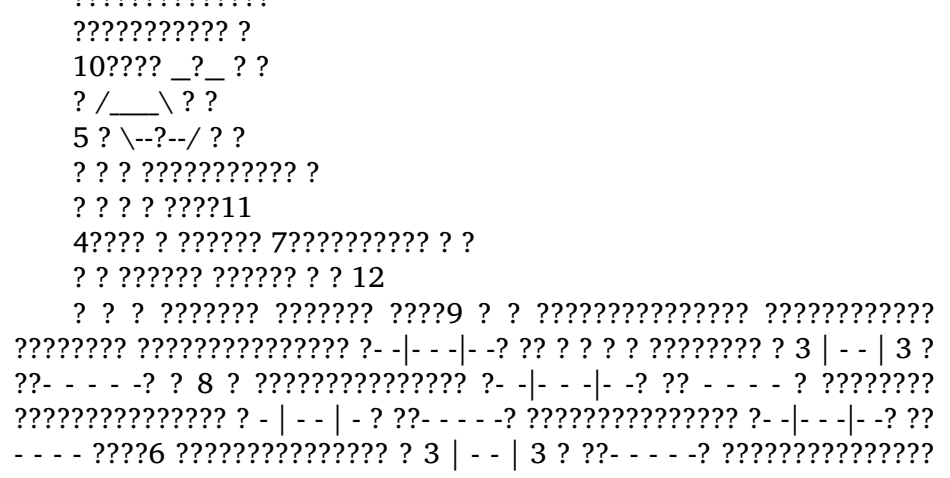
Самый простой способ - настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку, настаивают. Интересно, что наибольшее количество ароматизирующих веществ растения отдают при крепости растворителя 45-55 гр. Т.е. не обязательно использовать спирт и даже первач. Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее с той же водкой, то получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной посуде. Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски и покипятите часок. Остудите в холодной воде.

...И ПЕРЕГОНКОЙ

Проще всего траву, шкурки лимона, апельсина бросать в закваску при закладке. Но аромат получается еле заметный. Чтобы он был сильнее, надо воду, которой разводится закваска, предварительно настоять на выбранном вами ароматизаторе, или сделать отвар нужной травы, кореньев... Потом уже разбавлять ею закваску.

И еще одно преимущество аппарата-заводка. Напомним его схему с небольшими изменениями:



??- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ?????????????? ?????????????? ???????????? ?????????????? ? ? ?????????????? ? 2 ? ? ????? ? ? ? ?????????????? ? ? ? ??????? ?????1 ? ? ? ? ? ? ?????? ? ??????? ? ??????????????

Если закваску готовить на ароматизированной воде, а также ароматизатор (сухую траву) поместить в сухопарник (8), самогон получиится абсолютно без специфичного запаха, но с ароматом того улучшителя, который вы использовали. Желательно трубки (5) и (7) сделать в виде змеевика и дополнительно подогревать их. Можно подогревать и сам сухопарник. Для этого, естественно, он должен быть металлическим. Суть способа - постоянное ошпаривание растений перегретым спиртосодержащим паром.

На таком аппарате можно перегонять и простую настоянную на ароматизаторе воду, получая при этом эфирные масла - эссенции. Потом их добавляют в водку.

КОНЕЦ ЧАСТИ ПРО САМОГОН